

Naam MunJebel Bianco Classico

Jaartal 2018

Bewaarpotentieel Tot eind 2030

Producent Frank Cornelissen

Wijnstijl medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, heel mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren

Appellatie DOC Etna

Druivensoorten 50% grecanico, 50% carricante

Omschrijving De 'cantina' van Frank Cornelissen is gelegen in Solichchiata, op de noordflank van de Etna, en strekt zich uit over 15 ha waarvan 12 ha wijngaarden. Zijn wijngaarden situeren zich tussen 600 en 980m hoogte, met een zeer laag rendement (tussen 300 en 600 gr per plant). Hij zweert erbij geen chemische middelen te gebruiken in de wijngaard, werkt alleen met de eigen gisten van de druif, gebruikt geen toegevoegde sulfiet en doet geen filtering van de wijn.

Afkomstig uit Hasselt en met een achtergrond in de Belgische wijnhandel is Frank altijd gepassioneerd geweest door wijnbouw en besloot een 20-tal jaren geleden zijn vaderland achter te laten en zich te vestigen in Sicilië. Het is in Solichchiata, op de noordflank van de Etna, dat hij zijn geluk gevonden heeft en waar hij in 2001 zijn eerste wijn maakt. Vandaag leeft Frank op het ritme van de natuur, zonder zich aan te passen aan de grillen van de mens. Nerello mascalese en cappuccio blijven de vaandeldragers, maar hij cultiveert eveneens zo goed als vergeten druivenrassen als grecanico, francisi en minnella bianca en nera.

Zijn wijnen zijn een authentieke expressie van de terroir op de Etna: diepgaand, direct, eerlijk, genereus en onconventioneel: wild en puur natuur. Slechts druiven, dus geen fabrieksgisten, zwavel, filtering, hout of andere toevoegingen, maar wel beantwoordend aan de hoogste kwaliteitsnormen. Cornelissen heeft op de flanken van 'zijn' vulkaan trouwens niet alleen wijngaarden, maar ook olijf- en fruitgaarden. 'Als je kiest voor monocultuur – bijvoorbeeld uitsluitend wijngaarden – verarm je de omgeving', vindt hij. In de loop der jaren en mede door een groter bewustzijn van zijn omgeving, is de productie van Frank exponentieel gestegen. Net als de puurheid van zijn wijnen in het glas, hun kracht en hun steeds veranderende en unieke ziel.

De noordflank van de Etna is op enkele jaren tijd 'the place to be' geworden in het Italiaanse wijnlandschap. En dit dankzij het noeste werk van enkele volhardende producenten die destijds als verlichte geesten werden beschouwd. Frank Cornelissen is absoluut één van hen.

De Munjebel Bianco heeft een intens citroengele kleur. In de complexe aroma's vinden we ananas, mango en perzik en een lichte toets van blond bier. Daarnaast kan je ook sinaasappelzestes, honing en zoete specerijen terug vinden. De smaak is krachtig met een volle rijke body. De wijn bevat een vrij hoge aciditeit en een lichte taninestructuur die bijdragen aan een zeer mooi evenwicht van de wijn. Dit geeft een sappige en zelfs ziltige afdronk die bijzonder lang aanhoudt.

Serveren bij schaal- en schelpdieren, gestoomde of gepocheerde vis, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis

Oorsprong Noordflank van de Etna, Wijngaarden Calderara, Borriglione, Crasà en Picciolo. Stokken van meer dan 40 jaar oud.

Druiventeelt Biologisch

Vinificatie Maceratie en fermentatie op de schil met natuurlijke gisten gedurende 4 dagen. Rijping in glasvezelvaten van 2500 tot 5000 l. Geen klaring en slechts een zeer lichte filtering alvorens de botteling.

Flesafsluiting synthetische kurk

Opvoeding glasvezelvaten

Productie nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be
5.500 flessen

Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 Vr 9u00 - 17u00 Za 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)

